



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## CEVİZLİ ÇİTİR KURABIYE

3 su bardağı un  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 çay bardağı yoğurt  
1 yumurta  
1 paket kabartma tozu  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağı ceviz

Geniş bir kabın içine önce unumuzu eliyoruz, ardından sıvı yağ, yoğurt ve yumurtamızı ekleyip yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğuruyoruz. Ardından kabartma tozunu ve şekerini ekliyoruz, en son olarak cevizimizi de ekleyip biraz daha yoğuruyoruz. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp şekil veriyoruz, önceden 180 derece ısıllı fırında üzeri pembeleşene kadar pişiyoruz.